

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Верхнениалимская ООШ»

_____/ Батькова Г.З./

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
В ПРИШКОЛЬНОМ ЛАГЕРЕ ТРУДА И ОТДЫХА**

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Верхнениалимская основная общеобразовательная школа» Заинского муниципального района Республики Татарстан

Юридический адрес:

Республика Татарстан Заинский район, с.Верхний Налим, ул.Молодёжная,1

Фактический адрес объекта:

Республика Татарстан Заинский район, с.Верхний Налим, ул.Молодёжная,1

Вид деятельности: пришкольный лагерь труда и отдыха

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Верхнениалимская ООШ» Заинского муниципального района и всех отдыхающих влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения.
- 2.2. Помещения школьной столовой.
- 2.3. Технологическое оборудование.
- 2.4. Рабочие места.
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты.
- 2.6. Готовая продукция.
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Федеральный закон от 12.06.2000 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 28.12.2010).
- 3.2. Федеральный закон от 02.01.2002 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 19.07.2011).
- 3.3. СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 3.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд

Ответственным за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд является завхоз, повар Ганиева Н.И.

5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Директор школы Батькова Г.З.
2. Начальник лагеря Сафина В.Г.
3. Воспитатели Гайфуллина Ф.Р.
4. Заведующая хозяйством Ганиева Н.И.
5. Повар. Ганиева Н.И.

6. Перечень мероприятий и периодичность проведения производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	заведующая хозяйством
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	повар
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	начальник лагеря, повар
4.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	начальник лагеря,
5.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	начальник лагеря,
6.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	1 раз в смену	начальник лагеря
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	повар
8.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	повар
9.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	комиссионно
10.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием.	в течение года	Повар
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	ежедневно	Начальник лагеря воспитатели
12.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока.	ежедневно	начальник лагеря
13.	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	начальник лагеря, повар
14.	Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся и воспитанников витаминами.	ежедневно	повар
15.	Проведение мероприятий по разработке и применению сбалансированных и согласованных с органами Роспотребнадзора меню	ежедневно	начальник лагеря, повар
16.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед началом работы лагеря	начальник лагеря
17.	Проверка качества и своевременности уборки	ежедневно	заведующая

	помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.		хозяйством
18.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	перед началом работ	начальник лагеря
19.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	заведующая хозяйством
20.	Контроль за отходами.	ежедневно	повар

7. Перечень фактов и объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходимы лабораторные исследования:

Объект исследования	Кол-во проб	Определяемые показатели	Кратность исследований	Исполнитель
Горячие блюда	2	Микробиологические показатели СП 2.3.2.1078-01	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Калорийность	3-4	Методические указания 4237-86	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Смывы	10	БГКП	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Витаминизация	1	ГОСТ 7047	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

8. Учетные формы.

№	Наименование журнала	
1	Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.	В журнале фиксируются все поступающие на пищеблок пищевые продукты, указываются время их поступления, изготовитель, поставщик, номер партии и другие важные реквизиты. Каждый продукт оценивается по органолептическим показателям. Также оценке подлежат соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативных документов и температура (для скоропортящихся, в т. ч. замороженных, продуктов), которую имели продукты на момент отгрузки. Фиксирование в журнале предельного срока реализации продуктов и фактического срока реализации остатков. Это необходимо для контроля соблюдения сроков годности пищевых продуктов, установленных изготовителями.
2	Журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции.	В журнале отмечается время приготовления каждой партии блюд и кулинарных изделий, записываются их наименования. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи. Если в рационе питания указано "кисломолочный напиток", в журнале записывается его точное наименование ("Бифилайф", "Блюйогурт"). Аналогичным образом фиксируются наименования фруктов ("яблоко", "абрикосы", "виноград"), соков ("яблочный витаминизированный", "яблочный прямого отжима") и т. п. Особо отмечаются используемые в питании детей обогащенные (витаминизированные) пищевые продукты.

	результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями).	инструментальных исследований, испытаний, измерений, проводимых независимыми лабораториями. Также констатируется соответствие (несоответствие) результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.
9	Журнал регистрации аварийных ситуаций.	Необходим для регистрации ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (отключение электричества, горячего водоснабжения, поломка технологического оборудования и т. п.), и всех проведенных мероприятий по их устранению.

9. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

№	Должность в летнем оздоровительном лагере
1	Начальник лагеря
2	Воспитатель
3	Повар
4	техперсонал
Гигиеническая аттестация:	
- педагогические работники - 1 раз в 2 года	
- работники пищеблока - 1 раз в год	

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

- график проведения генеральных уборок и дезинфекции;
- график на вывоз мусора;
- договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации.